



saborealanzarote  
TASTINGLANZAROTE



**asisa madridfusión**

23.24.25 ENERO. JANUARY

XV EDICIÓN. EDITION



2017

**DOSSIER 2017**  
23 al 25 de enero

## MADRID FUSIÓN & SABOREA ESPAÑA 2017

Es el congreso Internacional de Gastronomía más importante de España y de los de más relevancia en el ámbito Internacional.

Desde hace cuatro años, Saborea España entró en la organización de este congreso, desarrollando un programa de actividades centrado en conceptos como "Km 0", Cocina local, cocina de producto, y de la manos de los mejores Chefs nacionales.

Desde el primer año el éxito de esta nueva propuesta permitió la revitalización del evento cambiando la tendencia que venía arrastrando, con motivo de la crisis sufrida, y convirtiéndola, de nuevo, en una cita imprescindible para los profesionales de los sectores vinculados con esta temática.

Dentro de este congreso, en la zona expositiva del recinto, como en las cuatro ediciones anteriores, habrá una zona exclusiva para los Destinos Saborea España, donde cada uno de los destinos tendrán la oportunidad de dar a conocer sus atributos gastronómicos. Pero además, y de forma conjunta, desarrollaremos una serie de actividades dirigida a la prensa internacional y bloggers presentes en el encuentro, siendo, la "ruta de la Tapa Saborea España, el martes 24, el acto de mayor repercusión.

Lanzarote estará presente en este congreso con la intención de reforzar distintos objetivos, por un lado, el **posicionamiento de Marca** como Destino Gastronómico vinculado al territorio, por otro lado, con el objetivo de "**sensibilizar y formar**" a los profesionales de la isla a caminar por la senda de la puesta en valor de la cocina del territorio, de la cocina local; no en vano, se desplazarán, a través de las gestiones realizadas por Saborea Lanzarote, una treintena de profesionales de la isla, restauradores, profesionales del sector primario, del sector hotelero y de la administración pública; y por último, **profundizar en las relaciones profesionales con expertos** y cerrar acuerdos en este ámbito para posibles trabajos de futuro que ayuden a Lanzarote a convertirse en un destino gastronómico de calidad.

Además, un encuentro de estas características, donde profesionales del sector y la administración pública comparten durante tres días pensamientos y propuestas para la isla, refuerza y consolida los pilares de Saborea Lanzarote, y es una de las acciones que permiten la presencia activa de estos profesionales en las actividades que se desarrollan en la isla; fundamentales, por cierto, para la especialización del destino.

## Lanzarote

Lanzarote reconforta física y anímicamente. Al extraordinario clima se le une una gastronomía única, sostenible, ligada al territorio, rica en productos y creadora de paisaje. El resultado no puede ser más gratificante, y Lanzarote tiene el don de ese vigoroso Atlántico que le dota de frescos y sabrosos pescados y mariscos.

De su campo brotan verdaderas joyas gastronómicas; como son sus papas o batatas de jable; de su ganado, unos quesos magistrales, premiados a nivel internacional; y de su singular paisaje, unos vinos de una variante de uva única en el mundo, la Malvasía volcánica.

A esto, además, hay que añadir una creciente oferta de Hoteles donde la gastronomía local, de proximidad y de calidad se manifiestan como atributos fundamentales de su oferta turística; con unas propuestas gastronómicas que ponen en valor la Sostenibilidad, el territorio y el paisaje.

## Saborea Lanzarote

Saborea Lanzarote tiene por principal misión promocionar y posicionar a Lanzarote como un destino de turismo enogastronómico, apoyándose para ello en los valores y atributos auténticos de la Isla, en nuestros productores, en calidad de los productos en el "saber hacer" y en la creatividad de nuestros cocineros, y en el dinamismo de nuestro sector turístico.

En este contexto se ha creado la Marca de Garantía Saborea Lanzarote, como sello de calidad, auspiciado por la primera institución de la isla y avalada por el Gobierno de Canarias, a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria, con la intención de poner en valor los productos originarios y de calidad de la isla de Lanzarote. La marca de garantía es el paraguas que recoge el buen hacer de nuestros productores y que garantiza al consumidor los valores de la agroindustria de Lanzarote.

## Momentos de sabor y Ruta de la Tapa

De lunes a miércoles los once destinos presentes llenarán Madrid Fusión de sabor a todas horas, desde el momento dulce de la mañana, pasando por la "sesión V" de vinos y vermús a mediodía y los ricos aperitivos para finalizar la jornada. Además, el martes 24 de enero de 13.00 a 16.00 horas, la avenida Saborea España celebrará la Ruta de la Tapa, un recorrido por

la gastronomía española a través de pequeños bocados.

**Momentos Dulces Saborea Lanzarote:** Mini truchas de calabaza de Lanzarote elaboradas por Dailos Airam Perdomo Martín del Restaurante Hesperides en Teguiise

#### **Ruta de la Tapa Saborea Lanzarote:**

**Tapa 1:** Garbanzos de secano ecológicos, cherne salado y mojo en texturas. Elaborada por Orlando Ortega del restaurante Liliium en Arrecife

**Tapa 2 :** Croquetas de batata de Jable y pulpo de la Reserva Marina. Elaborada por Marius Mihai del restaurante Santa Rosa Club

**Tapa Miércoles:** Canelón de queso de cabra de Lanzarote caramelizado y relleno de batata de Jable y mojo picón. Elaborada por Orlando Ortega del restaurante Liliium en Arrecife.

#### **Sesión V – Vinos DO. Lanzarote**

##### **Bodegas La Geria**

Vino Malvasía volcánica seco Manto  
Malvasía volcánica semidulce

##### **Bodegas El Grifo**

Vino Malvasía volcánica seco 2014  
Ariana blanco de guarda 2014

##### **Bodegas Rubicón**

Malvasía volcánica seco  
Malvasía volcánica semidulce

##### **Bodegas Los Bermejos**

Vino Malvasía volcánica seco

##### **Bodega Vulcano de Lanzarote**

Malvasía volcánica seco  
Malvasía volcánica semidulde

## **Hora del Aperitivo**

Chips de batata de Lanzarote  
Papas arrugadas de Los Valles con mojo picón  
Mermeladas Lala de batata con mojo, de higo picón con gofio y de higo blanco  
Quesos maduros de Lanzarote de las queserías: El Faro, Finca de Uga, Flor de Luz, Flor de Tegui, Montaña de Haría, Granja San Roque, Rubicón y Tinache.

## **ROGRAMA AVENIDA SABOREA ESPAÑA – MADRID FUSIÓN 2017 (PLANTA 0)**

### **Lunes 23 de enero**

11:00 - 12:00 h. "Momentos dulces Saborea España" para comenzar el día.  
12:00 - 13:00 h. Visita guiada por la avenida Saborea España a comunicadores y medios especializados en gastronomía (contacto: comunicacion@tastingspain.es)  
13:00 - 14:00 h. Descubre los destinos Saborea España. Showcookings, catas y degustaciones.  
14:00 - 15:00 h. "Sesión V", hora dedicada al vino y al vermouth.  
15:00 - 18:00 h. Descubre los destinos Saborea España. Showcookings, catas y degustaciones.  
18:00 - 19:30 h. "Sesión Aperitivo", la mejor forma de despedir la jornada.

### **Martes 24 de enero**

13:00 - 16:00 h. "Ruta de la tapa" por la avenida Saborea España.  
18:00 - 19:30 h. "Sesión Aperitivo", la mejor forma de despedir la jornada.

### **Miércoles 25 de enero**

11:00 - 12:00 h. "Momentos dulces Saborea España" para comenzar el día.  
12:00 - 14:00 h. Sesión especial para el sector profesional en la avenida Saborea España.  
14:00 - 15:00 h. "Sesión V", hora temática dedicada al vino y al vermouth.  
15:00 - 17:00 h. Descubre los destinos Saborea España. Showcookings, catas y degustaciones.  
17:00 h. Entrega de premios de los concursos de Facebook y Twitter de Saborea España.  
18:00 - 19:30 h. "Sesión Aperitivo", la mejor forma de despedir la jornada.

### SEDE DE MADRID FUSIÓN:

Palacio Municipal de congresos de Madrid – Campos de las Naciones  
Entrada Principal: Avda. De la capital de España Madrid, S/N  
28042 Madrid

ver plano de ubicación anexo

### PRODUCTOS EN STAND DE LANZAROTE

#### Bodegas La Geria

Vino Malvasía volcánica seco Manto  
Malvasía volcánica semidulce

#### Bodegas El Grifo

Vino Malvasía volcánica seco 2014  
Ariana blanco de guarda 2014

#### Bodegas Rubicón

Malvasía volcánica seco  
Malvasía volcánica semidulce

#### Bodegas Los Bermejós

Vino Malvasía volcánica seco

#### Bodega Vulcano de Lanzarote

Malvasía volcánica seco  
Malvasía volcánica semidulce

Quesos de cabra maduros de las queserías:

#### Quesería El Faro

Quesería Finca de Uga

Quesería Flor de Luz

Quesería Flor de Teguişe

#### Quesería Granja San Roque

Quesería Montaña de Haría

Quesería Rubicón

Quesería Tinache

Legumbres ecológicas de Lanzarote de la Sociedad Agraria de Transformación SAT El Jable  
(Lentejas, chícharos y garbanzos)

Mermeladas artesanales Lala de batata con mojo, de higo picón con gofio y de higo blanco

Licor de Níspero de Vitaro Lanzarote

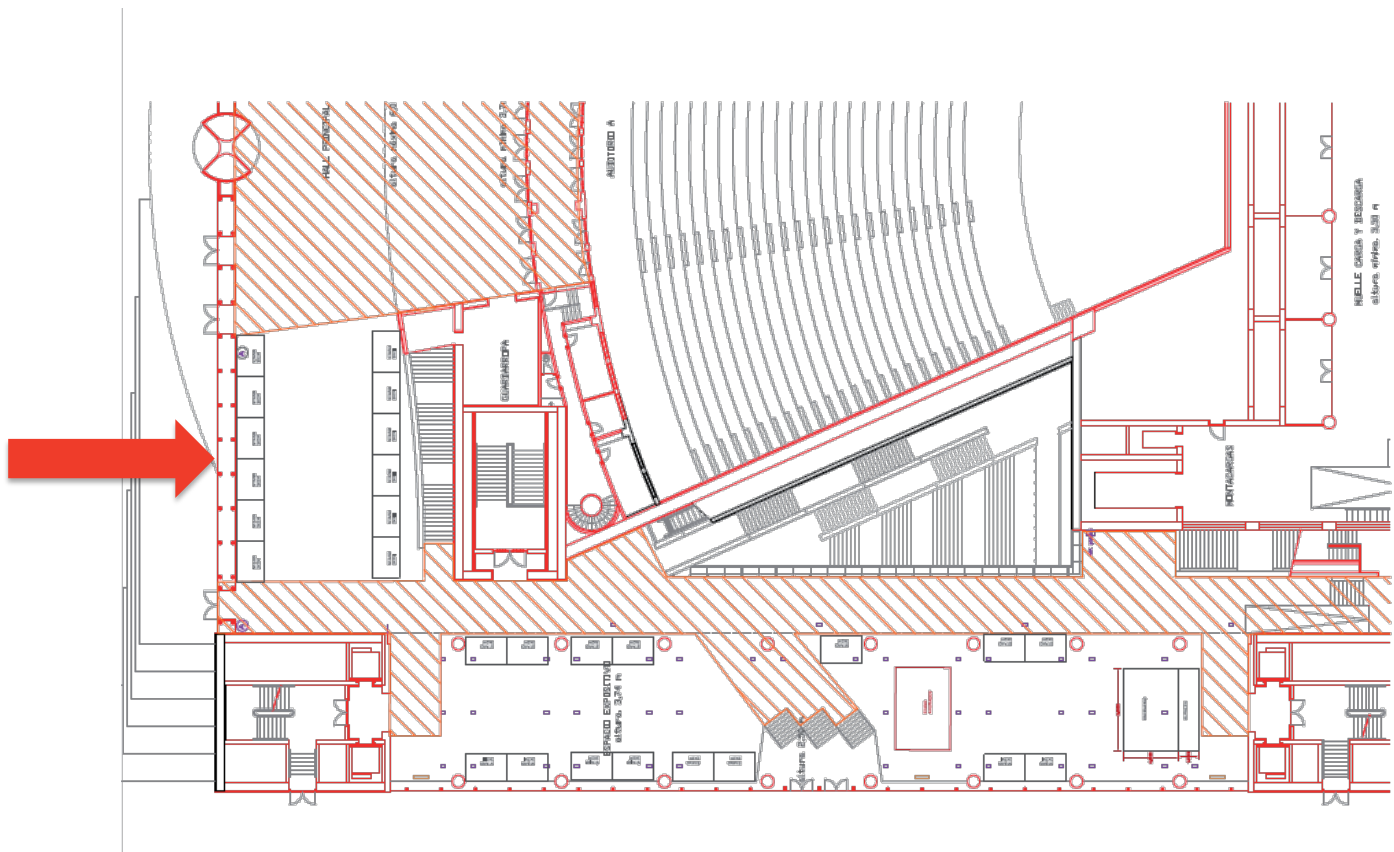
PLANO DE UBICACIÓN

MATERIAL EDITADO PARA MADRID FUSIÓN 2017

# PLANO DE UBICACIÓN

Misma que 2016

## Hall Principal. Pasillo Planta baja







**PAPAY DE LOS VALLES**

La marca **Papay de los Valles** la forman variedades comerciales conocidas como la papay real cara, la cara la pinta y pindit. Son variedades de papas de piel roja, que han sido seleccionadas por los agricultores de la zona después de muchos años de cultivo y son las más adecuadas a las condiciones climáticas, cultivadas en sus propios terrenos en la zona más alta de la isla.



**BAJNA DE JABRE**

El **Jable** (campos de arena marina de origen original) es el marco de cultivo de una **agricultura ecológica**, como es la **habla de Lanzarote**.

Un cultivo de secado con **criaderos ecológicos**, que garantiza un producto de calidad y un sabor excepcional.

**Transformación** tiene por objetivo poner en valor la agricultura de cercanía y ecológica de Lanzarote, produciendo con criterios de sostenibilidad y unidad, estandarizados en poner a disposición de nuestros clientes productos de calidad y autenticidad, respetando y fideicomprometiendo.



**QUESOS DE LANZAROTE**

El **queso lanzaroteño**, internacionalmente distinguido en concursos como el pasado **Mundo Cheese Awards 2016**, ha formado parte importante de la cultura y tradición insular. La elaboración de quesos, ha sido una práctica que el ganadero ha utilizado para conservar el excedente de leche. La raza que existe en Lanzarote es la mejorera, por su producción de leche y su perfecta adaptación a un medio árido.

Las pequeñas queserías artesanales de Lanzarote, se agrupan en torno a la **Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote**, apostando por una marca de calidad, con un **raja**, una **magen** y un **seto** único.



**SABOREA LANZAROTE**

Reserva de Biosfera



**SAL DE JANUBIO**

La salina en Lanzarote conjuga **agricultura y mar, naturaleza y hombre**.

La sal marina producida por **evaporación y métodos tradicionales** es un producto de enorme calidad. El proceso artesanal garantiza el logro de una sal brillante, fresca, sin sabor amargo y con los oligoelementos que aporta el agua marina, lo que garantiza la pureza final del producto.

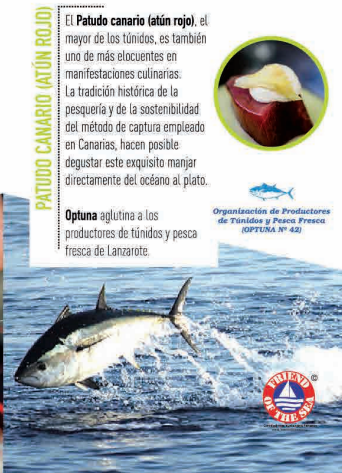
[salinasdejanubio.com](http://salinasdejanubio.com)



**GAMBAS DE LA SANTA**

En Lanzarote se conoce como **Gamba de La Santa** y en el resto del mundo como **Camarón Soldado** (*Plesionika edwardsii*), es un crustáceo muy abundante en los fondos canarios que habita a escasos metros del suelo a profundidades que oscilan entre los 50 y 650 m, pero en existen poblaciones mayores entre 120 y 350m.

Su sabor y textura son exquisitos, y se han convertido en un **auténtico manjar de nuestros mares**.



**PATUDO CANARIO (ATÚN ROJO)**

El **Patudo canario (atún rojo)**, el mayor de los túnidos, es también uno de más elucuentes en manifestaciones culinarias. La tradición histórica de la pesquería y de la sostenibilidad del método de captura empleado en Canarias, hacen posible degustar este exquisito manjar directamente del océano al plato.

**Optuna** aglutina a los productores de túnidos y pesca fresca de Lanzarote.

Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca (OPTUNA Nº 42)



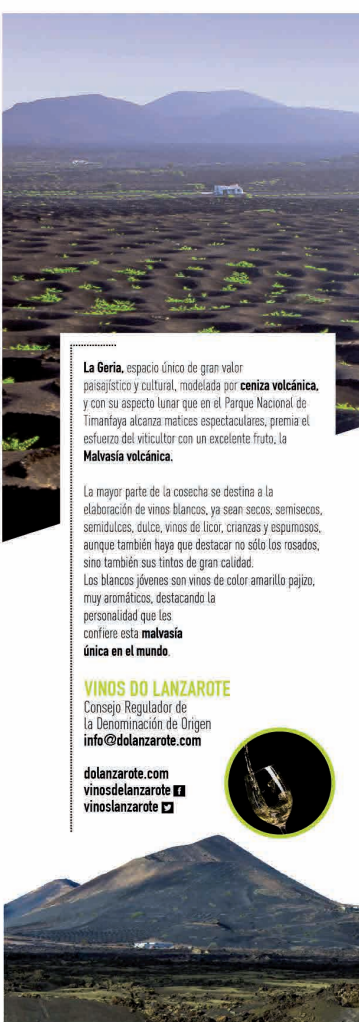
**Lanzarote reconforta física y anímicamente.**

Al extraordinario clima se le une una gastronomía única, sostenible, ligada al territorio, rica en productos y creadora de paisaje. El resultado no puede ser más gratificante, y Lanzarote tiene el don de ese vigoroso Atlántico que le dota de frescos y sabrosos pescados y mariscos.

De su campo brotan verdaderas joyas gastronómicas, como son sus papas o habatas de jable, de su ganado, unos quesos magistrales, premiados a nivel internacional; y de su singular paisaje, unos vinos de una variante de una única en el mundo, la **Malvasía volcánica**.

A esto, además, hay que añadir una creciente oferta de hoteles donde la gastronomía local, de proximidad y de calidad, se manifiestan como atributos fundamentales de su oferta turística, con unas propuestas gastronómicas que ponen en valor la sostenibilidad, el territorio y el paisaje.

**CABILDO DE LANZAROTE**



**La Geria**, espacio único de gran valor paisajístico y cultural, modelada por **ceniza volcánica**, y con su aspecto lunar que en el Parque Nacional de Timanfaya alcanza matices espectaculares, premia el esfuerzo del viticultor con un excelente fruto, la **Malvasía volcánica**.

La mayor parte de la cosecha se destina a la elaboración de vinos blancos, ya sean secos, semisecos, semidulces, dulce, vinos de licor, crianzas y espumosos, aunque también haya que destacar no sólo los rosados, sino también sus tintos de gran calidad. Los blancos jóvenes son vinos de color amarillo pajizo, muy aromáticos, destacando la personalidad que les confiere esta **malvasía única en el mundo**.

**VINOS DO LANZAROTE**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen [info@dolanzarote.com](http://info@dolanzarote.com)

[dolanzarote.com](http://dolanzarote.com)  
[vinosdolanzarote.es](http://vinosdolanzarote.es)  
[vinoslanzarote.es](http://vinoslanzarote.es)



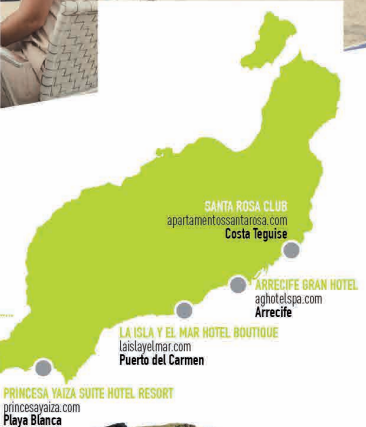
Los **Hoteles Gastronómicos Saborea Lanzarote** destacan por su apuesta por los productos de cercanía, la cultura local y la cocina del territorio.

Conocer Lanzarote a través de sus productos y de la cocina local, les llevará a descubrir un territorio único, paisajes como El Jable, La Benja, la Reserva Marina, las salinas, los enarenados y la cochimilla; son manifestaciones de la acción del hombre en la naturaleza, que nos ha concedido una cultura gastronómica de calidad merecedora de ser disfrutada y apreciada.

Estos hoteles, cada uno a su manera, les ofrecen propuestas gastronómicas arraigadas en el territorio.

**HOTELES GASTRONÓMICOS**

**Princesa Yaiza Suite Hotel Resort**  
**Arrecife Gran Hotel & Spa**  
**La Isla y el Mar Hotel Boutique**  
**Santa Rosa Club**

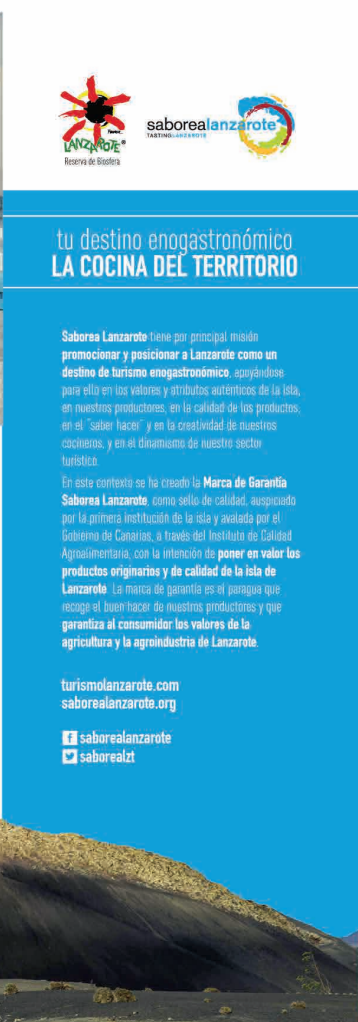


**SANTA ROSA CLUB**  
apartamentossantarosa.com  
Costa Teguise

**ARRECIFE GRAN HOTEL**  
aghotelspa.com  
Arrecife

**LA ISLA Y EL MAR HOTEL BOUTIQUE**  
laislayelmar.com  
Puerto del Carmen

**PRINCESA YAIZA SUITE HOTEL RESORT**  
princesayaiza.com  
Playa Blanca



**tu destino enogastronómico**  
**LA COCINA DEL TERRITORIO**

**Saborea Lanzarote** tiene por principal misión **promocionar y posicionar a Lanzarote como un destino de turismo enogastronómico**, apoyándose para ello en los valores y atributos auténticos de la isla, en nuestros productores, en la calidad de los productos, en el "saber hacer" y en la creatividad de nuestros cocineros, y en el dinamismo de nuestro sector turístico.

En este contexto se ha creado la **Marca de Garantía Saborea Lanzarote**, como sello de calidad, auspiciado por la primera institución de la isla y avalado por el Gobierno de Canarias, a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria, con la intención de **poner en valor los productos originarios y de calidad de la isla de Lanzarote**. La marca de garantía es el paraguas que recoge el "buen hacer" de nuestros productores y que garantiza al consumidor los valores de la agricultura y la agroindustria de Lanzarote.

[turismolanzarote.com](http://turismolanzarote.com)  
[saborealanzarote.org](http://saborealanzarote.org)

[saborealanzarote](http://saborealanzarote)  
[saborealazit](http://saborealazit)

saborea**lanzarote**

TASTING LANZAROTE



---

# tu destino enogastronómico

## LA COCINA DEL TERRITORIO

### Ruta de la Tapa

Canelón de queso de cabra de Lanzarote caramelizado  
y relleno de batata de Jable y mojo picón  
Garbanzos de secano ecológicos, cherne salado y mojo en texturas  
Croquetas de batata de Jable y pulpo de la Reserva Marina

### Momentos Dulces de Saborea Lanzarote

Mini Truchas de calabaza de Lanzarote

### Momentos Vinos de D.O. Lanzarote

#### Bodegas La Geria

Vino Malvasía volcánica seco Manto  
Malvasía volcánica semidulce

#### Bodegas El Grifo

Vino Malvasía volcánica seco 2014  
Ariana blanco de guarda 2014

#### Bodegas Rubicón

Malvasía volcánica seco  
Malvasía volcánica semidulce

#### Bodegas Los Bermejós

Vino Malvasía volcánica seco

#### Bodega Vulcano de Lanzarote

Malvasía volcánica seco  
Malvasía volcánica semidulce

### Hora del aperitivo

Chips de batata de Lanzarote  
Papas arrugadas de Los Valles con mojo picón  
Mermeladas Lala de batata con mojo, de higo picón con gofio y de higo blanco  
Quesos maduros de Lanzarote de las queserías: El Faro, Finca de Uga, Flor de Luz,  
Flor de Teguisse, Montaña de Haría, Granja San Roque, Rubicón y Tinache.